

DAFTAR PUSTAKA

- Agunbanwo, S.T., Adebayo, A.A., Ayodele, M.A., Okanlawon, B.M. and Endema, M.O. 2008. Effect of Lactic Acid Bacteria and *Saccharomyces cerevisiae* Co-Cultures Used as Starters on The Nutrition Contents and Shelf Life of Cassava Wheat Bread. *J.of.Appl.Biosci.* 12:612-622.
- Ali, A. dan Fortuna, D.A. 2009. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Sagu.* 8(1):1-4. ISSN 1412-4424.
- Ali, A., Touseef, A.W., Idrees, A.W. and Farooq, A.M. 2014. Comparative Study of The Physico-chemical Properties of Rice and Corn Starches Grown in Indian Temperate Climate. *J.of.the.Saudi Soc of Agricultural Sci. Articel in Press.* 8 hlm.
- Amethy, D. 2014. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Lama Fermentasi terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Ubi Jalar Putih. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Anggraeni, Y. P. dan Yuwono, S.S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan & Agroindustri.* 2(2):59-69.
- Antarlina dan Utomo, J.S. 1999. Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan. *Balitkabi* No. 15-1999:30-44.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis The Association of Official analytical Chemist.* Inc. Washington DC.
- Aprianita, A. 2011. Substitusi Beberapa Tepung dan Tepung Terigu sebagai Bahan Baku Pembuatan Brownies Kukus. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.* <http://web.bptp.biz./preview.php?view=55622>. Diakses pada 02 Oktober 2014.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia 01-2987-1992. Syarat Mutu Mie Basah. Jakarta
- Balgopalan, C., Padmaja, G., Nanda, S. K. and Moorthy, S. N. 1988. *Cassava in Food, Feed and Industry.* CRC Press Baco Raton. Florida.

- Buckle, K.A. R.A., Edwards. G.H., Fleet. dan M., Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Copelan, L., Blazek, J., Salman, H. and Tang, M.C. 2009. Form and Functionality of Starch. *Food Hydrocolloids*. 23:1527-1534.
- Damardjati, D.S., Widowati, S. dan Suismono. 1996. Pembinaan Sistem Agroindustri Tepung Kasava Pola Usaha Tani Plasma di Kabupaten Ponorogo. Laporan Penelitian Kerjasama Balittan Sukamandi dengan PT.Petro Aneka Usaha. Sukamandi.
- Daulay, D. dan A. Rahman. 1992. *Teknologi Sayuran dan Buah-buahan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Dewi, E. 2007. Studi Analisis β -karoten, Kadar Fenol dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Klon Ubi Jalar Kuning dan Orange. (Skripsi). Universitas Brawijaya. Malang.
- Dewi, Y.R. 2014. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Termomodifikasi Fermentasi Asam Laktat dan Aplikasinya pada Produk Roti Tawar. (Tesis). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Fisiologi Fermentasi*. PAU-IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fessenden, R.J. dan Fessenden, J.S. 1989. *Kimia Organik*. Erlangga. Jakarta.
- Fleche, G. 1985. Chemical Modification and Degradation of Starch. Di dalam: *Starch Conversion Technology*. G.M.A. Van Beynum and J.A. Roels. Applied Science Publ. London.
- Gibbons, W. R. and Westby, C.A. 1986. Effect of Inoculum Size on Solid-Phase Fermentation of Fodder Beets for Fuel Ethanol Production. *J.App.Enviro.Microbiol*. 52:960-962.
- Ginting, E dan Suprpto. 2004. Pemanfaatan Pati Ubi Jalar sebagai Substitusi Terigu pada Pembuatan Roti Manis. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/25937/prosiding_seminar_teknologi_inovatif_pascapanen-10.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
 Diakses pada 22 September 2014.
- Giraud, E., A. Champailler and M. Raimbault. 1994. Degradation of Raw Starch

- by A Wild Amylolytic Strain of *L. plantarum*. *J.App.Environ.Microbiol.* 60(12):4319-4323.
- Haryati, T. 2009. Analisis Sifat Fungsional Pati Ubi Kayu yang Difermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae*. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Hatmanti, A. 2000. Pertumbuhan *Saccharomyces fibuligera* dan *Saccharomyces cerevisiae* pada Fermentasi Etanol Kulit Pisang Cavendish pada pH Awal yang Berbeda. Balitbang Lingkungan Laut. Makalah. Puslitbang Oseanologi, LIPI. Bogor. hlm 41-49.
- Heriyanto dan A. Winarto. 1998. Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Hesseltine, C.W. 1983. Microbiology of Oriental Fermented Foods. *Annual Review of Microbiol.* 37:575-601.
- Hidayat, N. 2007. *Mikrobiologi Industri*. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Hostinova, E. 2002. Amylolytic Enzymes Produced by The Yeast *Saccharomycopsis fibuligera*. *Review:Biologia Bratislava.* 57(11):247-251.
- Jane, J., Chen YY, Lee LF, McPherson A, Wong KS, Radosavljevic M. and Kasemsuwan T. 1999. Effect of Amylopectin Branch Chain Length and Amylose Content on the Gelatinization and Pasting Properties of Starch. *J.of.Cereal Chem.* 76:629-637.
- John, JK., Raja, KCM., Rani, S., Moorthy, SN. and Eliasson, AC. 2002. Properties of Arrow Root Starch Treated with Aqueous HCL at Ambient Temperature. *Food Chem Toxicol.* 67:10-14
- Kaur, M., Oberei, D.P.S. and Sogi, D.S. 2011. Physicochemical, Morphological and Pasting Properties of Acid Treated Starches from Different Botanical Sources. *J. Food Sci Technol.* 48(4):460-465.
- Kennedy, J.F. 1985. Principles of Immobilization of Enzymes. Di dalam *Handbook of Enzymes Biotechnology 3rd Ed.* Ellis Horwood. London. UK.
- Khedid, K., Faïd, M., Mokhtari, A., Soulaymani, A. and Zinidine, A. 2006. Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from The One Humped Camel Milk Produced in Morocco. *Microbiological Research.* 164:81-91.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. eBookPangan.com.

<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>. Diakses pada 12 Desember 2015.

- Leach H W., Mc Cowen LO. and Schoch TJ. 1959. Structure of The Starch Granule, Swelling and Solubility Patterns of Various Straches. *J.of.Cereal Chem.* 36:534-544.
- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, C. Raharja, J. J. Anfiastini, Rini, W. dan W. H. Apriadji. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Margareta, M. 2010. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Pikel Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*). (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Miller B., James, N. and West L. 1997. Starch Modification:Challenges and Prospects. *Starch/Strake*. 49(2):127-131.
- Mirza, M. N. 2012. Enzimologi Browning pada Apel dan Cara Pencegahannya. Makalah. Universitas Jember. Jember.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical Sources of Starch. Di dalam *Starch in Food Structure, Function, and Application*. Ann Charlotte Eliasson (ed). CRC Press Baco Raton. Florida.
- Mutia, I. R. 2011. Profil Tapioka Terfermentasi sebagai Pati Termodifikasi Menggunakan Inokulum Campuran *Saccharomyces cerevisiae* dan *Lactobacillus plantarum*. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Octarini, Z.H. 2010. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pikel Ubi Jalar Ungu. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Odedeji, J. O. and R.O. Adeleke. 2010. Functional Properties of Wheat and Sweet Potato Flour Blends. *J.of.Nutrition*. 9(6):535-538.
- Otegbayo, B., Lana, O. and W. Ibitoye. 2009. Isolation and Physicochemical Characterization of Starches Isolated from Plantain (*Musa paradisica*) and Cooking Banana (*Musa sapientum*). *J.of.Food Biochem*. 34:1303-1318.
- Palgunadi, M. 1996. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Lama Fermentasi terhadap Karaktersitik Pikel Lada Hijau (*Piper nigrum L.*). (Skripsi). Unila. Bandar Lampung.
- Panozzo, J.F. and Cormic, K.M. 1993. A Swelling Power Test for Selecting Potential Noodle and Mungbean Starch Vermicelli. *J.of.Food Sci*. 53(6): 1809-1812.

- Pantastico, EB. 1986. Susunan Buah-buahan dan Sayur-sayuran. Hlm 3-37 di dalam *Fisiologi Lepas Panen*. Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Paul, B.K.M. J., Djeni, N. T., Oussa, T., Zinieu, E., Menan, H. and Dje, K. M. 2013. Characterization and Enzyme Activities of Microorganism from A Traditional Cassava Starter Used for Production of Adjoukrou Attieke (Cote d'Ivoire). *J.of. Food Technol.* 11(1):4-13.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press, Inc. New York.
- Pratiwi, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi terhadap Pembengkakan Granula, Kelarutan, Nilai Rehidrasi, Konsentrasi Terbentuknya Gel, Warna dan Aroma Tepung Ubi Jalar Putih. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit Arcan. IPB. Bogor
- Robinson, R.K. 2000. *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press. New York
- Rosmarkam, A. dan N.W. Yuwono. 2002. *Ilmu Kesuburan Tanah*. Kanisius. Yogyakarta
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar, Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Jakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mokaf*. Laily Publisher. Yogyakarta.
- Salminen, S., and A.V. Wright. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sandhu, K.S. and Singh, N. 2007. Some Properties of Corn Starches: Physicochemical, Gelatinization, Retrogradation, Pasting and Gel Textural Properties. *J.of.Food Chem.* 1(60):1499-1507.
- Setiawan. 2012. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Mikrobiologi dan Kimia Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) selama Fermentasi. Skripsi. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Setiawan, I. 2009. Pengaruh Fermentasi Spontan terhadap Sifat Fisikokimia Pati Jagung. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Singh, N., Kaur, L., K. S. Sandhu, J. Kaur, J. and K. Nishinari. 2006. Relationships Between Physicochemical, Morphological, Thermal, Rheological Properties of Rice Starches. *Food Hydrocolloids*. 20:532–542.

- Soni, P.L., Sharma, H., Dun, D. and Gharia, M.M. 1993. Physicochemical Properties of *Quercus leucotricophora* Starch. *Starch/Starke*. 45(4):471-484.
- Sugiyono, E. Setiawan, E. Syamsir, dan H. Sumekar. 2011. Pengembangan Produk Mi Kering dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Isoterm Sorpsi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(2):7 hlm.
- Sukardi, M. Hindun P. dan Nur Hidayat. 2008. Opimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi. <http://www.jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/viewFile/108/455>. Diakses pada 24 Oktober 2015.
- Suriani, A.I. 2008. Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (*Marantha arudinacea*) Termodifikasi. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Swinkels, J.J.M. 1985. Sources of Starch, Its Chemistry and Physic. Di dalam: *Starch Conversion Technology*. Van Beynum, G.M.A. dan J.A. Roels Marcell Dekker, Inc. New York.
- Syamsir, E. 2008. *Hasil-hasil Olahan Mie*. Penerbit Erlangga. Bandung.
- Taggart, P. 2004. Starch as an Ingredients: Manufacture and Applications. Di dalam: *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. Ann Charlotte Eliasson (ed). CRC Press. Florida.
- Torner, M.J., Martinez-Anaya, M. A., Antuna, B. and Benedito, C. 1992. Headspace Favour Compounds Produced by Yeast and *Lactobacilli* during Fermentation of Preferments and Bread Dough. *Int.J.Food Microbiol*. 15:145-152.
- Torruco-Uco, J. and D. Betancur-Ancona. 2007. Physicochemical and Functional Properties of Makal (*Xanthosoma yucatanensis*) Starch. *Food Chemistry*. 101:1319-1326.
- Whitaker, J. R. (1996). Enzymes. Di dalam: *Food Chemistry 3rd Edition*. O.R. Fennema (Ed.). Marcel Dekker, Inc. New York.
- Widaningrum, S. Widowati, dan S.T. Soekarto. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen*. 2(1):41-48.
- Widyasaputra, R. dan Yuwono, S.S. 2013. Pengaruh Fermentasi Alami Chips terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L*) Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1):78-89.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Woolfe, J. A. 1992. *Sweet Potato: An Untapped Food Source* New York. Cambridge University Press. 694 hlm.
- Wulandari, P. 2011. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dengan Metode *Dry Mix Culture* (Kultur Campuran Kering) terhadap Tepung Ubi Kayu Terfermentasi. (Skripsi). Universitas Brawijaya. Malang
- Zhang, X., Liu, X., Fan, J., Kang, H., Tong, Q. and Zhu, W. 2014. Effects of Sugar on the Light Transmittance of Tapioka Starch Pastes during Cold Storage. *J.of.Food Sci and Technol.* 6(4):537-539.
- Zubaidah, E. dan Irawati, N. 2013. Pengaruh Penambahan Kultur (*Aspergillus niger*, *Lactobacillus plantarum*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Mocaf. *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian.* 11(3):43-46